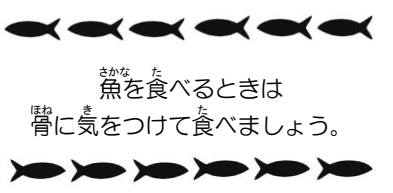




**食物アレルギーを
お持ちの方へ**

給食センター・パン工場・食品加工工場では、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が意図せず混入してしまう場合（コンタミネーション）があります。



給食の前には、せっけんできれいに
手を洗いましょう。



水	木	金
12 ぎゅうにゅう ごはん こめ 75 ◆ すまし汁 ちらしかまぼこ 8 ◆ しらたまもち 30 ◆ さといも 20 ◆ きんときにんじん 5 ◆ みすな 5 ◆ ほししいたけ 0.5 ◆ けずりぶし 2.5 ◆ だしこんぶ 0.6 ◆ うすくちしょうゆ 4 ◆ こいくちしょうゆ 0.5 ◆ しお 0.3 ◆ みりん 0.8 ◆ さけ 0.6 ◆	13 ぎゅうにゅう ごはん こめ 75 ◆ かんこくふう とうふ 50 ◆ ぶたにく 20 ◆ たまねぎ 30 ◆ にんじん 10 ◆ はくさいキムチ 10 ◆ あおねぎ 5 ◆ えのきだけ 5 ◆ りんごピューレ 3 ◆ しょうが 0.2 ◆ にんにく 0.1 ◆ こんにゃく 30 ◆ こいくちしょうゆ 8.5 ◆ さとう 2.5 ◆ さけ 1 ◆ こめあぶら ◆ はるさめの すのもの はるさめ 3 ◆ チンゲンサイ 30 ◆ にんじん 5 ◆ す 2 ◆ うすくちしょうゆ 2.2 ◆ こいくちしょうゆ 0.2 ◆ さとう 1 ◆ みりん 0.4 ◆	14 ようちえん ぎゅうにゅう コッパン ◆ かぶの クリームシチュー ショルダーベーコン 15 ◆ じゃがいも 30 ◆ かぶ 30 ◆ たまねぎ 20 ◆ にんじん 10 ◆ マッシュルーム 5 ◆ とりがら 5 ◆ とんこつ 2 ◆ きゅうにゅう 20 ◆ パター 3 ◆ こむぎこ 3.5 ◆ こなチーズ 2 ◆ なまクリーム 2 ◆ しお 0.65 ◆ こしょう 0.03 ◆ しるワイン 0.8 ◆ ポターージュのもと 0.8 ◆
17 ようちえん ぎゅうにゅう ごはん こめ 75 ◆ さつまじる とりにく 15 ◆ ひらてん 5 ◆ さつまいも 25 ◆ だいこん 10 ◆ にんじん 10 ◆ ごぼう 5 ◆ あおねぎ 5 ◆ あかみそ 10 ◆ しろみそ 3 ◆ けずりぶし 2.5 ◆ だしこんぶ 0.6 ◆ みりん 0.4 ◆ さけ 0.4 ◆ こめあぶら ◆	18 ようちえん ぎゅうにゅう ベビーパン ◆ ちゃんこうどん うどん 70 ◆ チキンボール 25 ◆ あぶらあげ 5 ◆ はくさい 15 ◆ にんじん 5 ◆ しいたけ ◆ あおねぎ 5 ◆ しろねぎ 5 ◆ しょうが 0.4 ◆ けずりぶし 2.5 ◆ だしこんぶ 0.6 ◆ うすくちしょうゆ 5.8 ◆ こいくちしょうゆ 0.8 ◆ しお 0.4 ◆ みりん 0.8 ◆ さけ 0.5 ◆	19 ぎゅうにゅう ごはん こめ 75 ◆ うすらたまごの ちゅうかに あつあげ 30 ◆ うすらたまご 25 ◆ たまねぎ 40 ◆ こまつな 20 ◆ にんじん 15 ◆ たけのこ 15 ◆ ぶなしめじ 5 ◆ ほししいたけ 0.5 ◆ しょうが 0.5 ◆ にんにく 0.1 ◆ こいくちしょうゆ 4.5 ◆ うすくちしょうゆ 1.5 ◆ しお 1.3 ◆ みりん 0.6 ◆ さけ 0.6 ◆ とりがらスープ 0.7 ◆ でんぶん 1.5 ◆
24 ようちえん ぎゅうにゅう ごはん こめ 75 ◆ すいとんじる とりにく 15 ◆ あぶらあげ 5 ◆ すいとん 20 ◆ さといも 20 ◆ だいこん 20 ◆ にんじん 10 ◆ みすな 5 ◆ けずりぶし 2 ◆ だしこんぶ 0.6 ◆ うすくちしょうゆ 4 ◆ みりん 2 ◆ しお 0.4 ◆ こめあぶら ◆	25 ようちえん ぎゅうにゅう コッパン ◆ ABCマカロニ ぶたにく 20 ◆ アルファベットマカロニ 8 ◆ こまつな 15 ◆ たまねぎ 15 ◆ ソテーたまねぎ 10 ◆ にんじん 5 ◆ セロリー 2 ◆ フイヨン 12 ◆ うすくちしょうゆ 3.5 ◆ こいくちしょうゆ 0.3 ◆ しお 0.3 ◆ こしょう 0.02 ◆ しるワイン 0.8 ◆ こめあぶら ◆	26 ぎゅうにゅう ちゅうかどんぶり こめ 80 ◆ ぶたにく 20 ◆ かまぼこ 10 ◆ キャベツ 40 ◆ たまねぎ 30 ◆ にんじん 15 ◆ たけのこ 10 ◆ ほししいたけ 0.5 ◆ しょうが 0.2 ◆ こいくちしょうゆ 2.7 ◆ うすくちしょうゆ 1.3 ◆ さけ 0.8 ◆ しお 0.2 ◆ さとう 0.1 ◆ とりがらスープ 0.7 ◆ こしょう 0.03 ◆ でんぶん 1.5 ◆ こめあぶら ◆
27 ようちえん ぎゅうにゅう ごはん こめ 75 ◆ はくさいの みそじる あぶらあげ 10 ◆ はくさい 20 ◆ にんじん 10 ◆ あおねぎ 5 ◆ こんにゃく 10 ◆ あかみそ 10 ◆ しろみそ 3 ◆ けずりぶし 2.5 ◆ だしこんぶ 0.6 ◆ みりん 0.4 ◆	28 ようちえん ぎゅうにゅう こめこうとうパン ◆ ひよこまめの スープ ぶたにく 15 ◆ ひよこまめ 5 ◆ キャベツ 20 ◆ たまねぎ 15 ◆ にんじん 5 ◆ セロリー 2 ◆ パセリ 0.5 ◆ フイヨン 12 ◆ うすくちしょうゆ 3 ◆ こいくちしょうゆ 0.3 ◆ しお 0.3 ◆ こしょう 0.02 ◆ しるワイン 0.8 ◆ こめあぶら ◆	

31 ようちえん ぎゅうにゅう

ごはん
 こめ 75 ◆
とうにゅうなべ
 とうふ 20 ◆
 ぶたにく 20 ◆
 あぶらあげ 5 ◆
 だいこん 25 ◆
 こまつな 15 ◆
 しろねぎ 10 ◆
 にんじん 10 ◆
 ぶなしめじ 5 ◆
 けずりぶし 1.5 ◆
 とうにゅう 25 ◆
 あかみそ 5 ◆
 しろみそ 2 ◆
 こいくちしょうゆ 1 ◆
 しお 0.1 ◆
 こめあぶら ◆

あかうおの
しょうゆだれかけ
 あかうお 15 ◆
 さけ 1.5 ◆
 みりん 2 ◆
 こいくちしょうゆ 2 ◆
はくさいの
おひたし
 はくさい 35 ◆
 にんじん 5 ◆
 こいくちしょうゆ 2 ◆
 さとう 0.4 ◆
 みりん 0.4 ◆
 こんぶこ 0.02 ◆

富田林市産の野菜を使用する予定です

- ・水菜 12日
- ・青葱 13日・27日
- ・白菜 18日・27日・28日
- ・大根 24日・28日
- ・人参 24日・26日・28日
- ・小松菜 25日
- ・キャベツ 25日・26日
- ・海老手 27日

24日～28日は
富田林市で作られた野菜が毎日登場します！

住んでいる地域で作られる食べ物のことを「地場産」と言います。地場産は、収穫してから直接届くので、新鮮でおいしいです。また近い場所から運ばれるため、環境への負担が少ないところも特徴です。

給食には、農家の方々に季節の野菜を育ててもらい出しています。気候や台風などの災害の影響で野菜ができない時があったり、大きさが形が同じでないため、給食センターで使う大量の野菜を作るのはとても大変です。農家の方々に感謝をしながら、おいしくいただきます。

えびいもとは？

富田林市の特産品で、里芋の仲間です。曲がった形とよこしま模様がえびのようにみえることから名前がつけました。ほかの里芋よりも粘り気があり煮くずれしにくく、少し甘みがあります。高級食材として、京都や大阪・東京などの料亭で食べられています。

このマークがついている日は、幼稚園の給食実施日です。

このマークがついている日は、スプーンを持ってきましょう。

	エネルギー	たんぱく質	脂質	食物繊維	ビタミン			食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	
	kcal	(%エネルギー)	(%エネルギー)	g	A μgRE	B1mg	B2mg	Cmg	mg	mg	mg	
学校給食摂取基準	650	摂取エネルギー全体の13～20%	摂取エネルギー全体の20～30%	4.5以上	200	0.40	0.40	25	2未満	350	50	3.0
1月平均栄養量	627	15.8%	28.4%	4.7	253	0.40	0.52	26	2.4	324	85	2.6

●献立表中の食品の数量の単位はgで中学年の量を示しています。配分量は幼稚園児は0.75倍量、低学年（1年生・2年生）は0.85倍量、高学年（5年生・6年生）は1.15倍量になります。

●材料入荷のつごうにより、内容を多少変更することがありますのでご了承下さい。